ANANÁSOVÉ REZY



Cesto : 12 vajec, 400 g polohr. múky, 360 g práš. cukru, 1 práš. do peč.

Krém: ½ l mlieka, 1 smotanový puding, 200 g práš. cukru, 1 vanil. cukor, 1 konzerva ananásu, 400 g masla, jahodový alebo iný červený džem

Cesto: Bielka vyšlaháme do peny. Žĺtky vyšlaháme s cukrom do penista a pridáme tolko lyžíc vody koľko je vajec. Primiešame múku zmiešanú s práš. do pečiva, Nakoniec zľahka vmiešame sneh z bielkov. Cesto rozdelíme na 3 časti a upečieme pri asi 200 °C.

Plnka : Puding si rozmiešame v mlieku a spolu s vanilkou uvaríme. Maslo si vyšľaháme s práš. cukrom a po troške zašlaháme vychladnutý puding, môžeme pridať trošku šťavy z kompótu. 1/3 si odložíme a do ostatného primiešame nadrobno nakrájaný ananás.

Spodný plát cesta si potrieme džemom a polovicou krému s ananásom. Priložíme druhý plát ktorý pokropíme šťavou z kompótu a potrieme druhou polovicou krému, prikryjeme tretím plátom cesta. Povrch zákuska potrieme krémom a ozdobíme čokoládou, krémom a kúskom ananásu.

Suroviny potrebné na 1 plech: (cca 52 ks)

12 vajec, 560 g práš. cukru, 400 g polohr. múky, 1 práš. do peč, ½ l mlieka, 1 smotanový puding, 1 vanilka, 1 konzerva ananásu, 400 g masla, jahodový džem